

Puskás Csaba Attila- Borkonyha

Ordás palacsinta:

Orda töltelék: 1 kg orda, 180 g cukor, 4 g kaffir lime héj, 16 g kapor, 60 g tejföl, 4 g só

Zöldfűszeres sodó: 200 g tej, 200 g tejszín, 2 db citromnád, 10 g kakukkfű, 4 g kardamom, 1 db vanília, 80 g cukor, 70 g tojássárgája, 25 g bazsalikom paszta.

A tejet, tejszínt, citromnádat, kakukkfűvet, kardamomot, vaníliát felforraljuk. A tojások sárgáját cukorral összekeverjük és az ízesített tejjel együtt angolkrémet készítünk. Ha kihűlt, bazsalikom pasztával ízesítjük.

Kapor Olaj: 400 g kapor, 40 g petrezselyem, 480 g szőlőmag olaj, 80 fokig turmixoljuk, majd leszűrjük.

Citrus gél: 130 g sudachie püré, 100 g lime lé, 350 g víz, 110 g cukor, 15 g agar agarral összefőzzük, kihűtjük, majd leturmixoljuk.